

## АКТ № 6

проверки школьной столовой комиссией  
по осуществлению родительского контроля за организацией питания обучающихся  
МКОУ «Червлёновская СШ»

от 16.11.22. года

Комиссия в составе:

Данилова А.Г. - отв. за организацию питания

Алексеев М.А. - член бракеражной комиссии

Надалькина О.Р. - родитель

Сивацкино О.Н. - член бракеражной комиссии

составили настоящий акт в том, что в МКОУ «Червлёновская СШ» была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 20 мин. (1 большая перемена)

Цель проверки: осуществление контроля за:

- ✓ состоянием пищеблока обеденного зала;
- ✓ наличием утвержденного меню;
- ✓ соответствием завтрака/обеда утвержденному меню;
- ✓ соблюдением обучающимися личной гигиены;
- ✓ работой бракеражной комиссии;
- ✓ качеством готовой продукции (блюда).

В ходе проверки выявлено:

| № п/п | Объект контроля                                                                   | Да | Нет |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------|----|-----|
| 1     | Блюдо выглядит аппетитно                                                          | ✓  |     |
| 2     | Наличие ежедневного меню                                                          | ✓  |     |
| 3     | Соответствие блюда ежедневному меню                                               | ✓  |     |
| 4     | Еда вкусная (если нет, то указать органолептические свойства - цвет, запах, вкус) | ✓  |     |
| 5     | Основное блюдо горячее                                                            | ✓  |     |
| 6     | Блюдо качественное (нет горелого, плесени и т.д.)                                 | ✓  |     |
| 7     | Отсутствуют сколы на столовой посуде                                              | ✓  |     |
| 8     | Зал приёма пищи чистый                                                            | ✓  |     |
| 9     | Обеденные столы чистые (протерты)                                                 | ✓  |     |
| 10    | Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная                                 | ✓  |     |

Выводы: состояние пищеблока и обеденного зала соответствует  
санит. и эпидемиол. требованиям  
сделано

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций/ общее кол-во накрытых блюд) = 3 % не съеданности блюд (определяется визуально).

Предложения: нет

Члены комиссии:

Данилова А.Г. Алексеев М.А.  
Сивацкино О.Н. Надалькина О.Р.

С актом комиссии ознакомлен: Сергеев

работник пищеблока С